SOGO®

Human Technology

manual de instrucciones / instructions for use
mode d'emploi



freidora de aceite acero inox 3 L
stainless steel deep fryer 3 L
friteuse acier inox 3 L

Precaución: lea y conserve estas importantes instrucciones
Caution: please read and preserve these important instructions

ref. SS-797











Manual de Instrucciones

¡IMPORTANTE!

- Por favor, antes de usar la freidora lea las instrucciones de uso que se refiere a los diagramas de control.
- Compruebe que la toma de corriente es la indicada.
- Antes de utilizar la freidora por primera vez, limpie a fondo las partes individuales.
- Nunca sumerja el control termostato en el agua y no deje estas partes bajo el grifo.
- Asegúrese de que todas las partes estén completamente secas antes de verter el aceite.
- Se recomienda el uso de aceite de freír. Asegúrese de que la grasa no salpique ni recaliente la resistencia.
- Nunca encienda la freidora si no se llena de aceite o grasa líquida.
- La freidora debe de estar llena de aceite entre las dos marcas de máximo y mínimo.
- Antes de encender la freidora siempre asegúrese de que está llena de aceite.
- En caso de sobrecalentamiento, un corte térmico de seguridad-out apagará la freidora (véase la sección “Seguridad”).
- Estas instrucciones muestran las cantidades máximas para freír y no se debe superar (véase el cuadro).
- El vapor se libera durante la fritura. Mantenga una distancia de seguridad y lejos de la de vapor.
- Cuando la freidora esté en uso, debe mantenerse fuera del alcance de los niños. No permita que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o superficie de trabajo.
- Después de su uso, fije el termostato a lo más bajo (a su vez el termostato plenamente en dirección contra de agujas de reloj). Desconecte el enchufe de la red y permita que el aceite se enfríe. No mueva la freidora hasta que la grasa y su contenido se haya enfriado.
- Cualquier avería sólo debe ser sustituido por un centro autorizado de servicio al cliente.
- La garantía será invalidada en el caso de reparación no autorizada.
- Conserve estas instrucciones para futuras consultas.

SEGURIDAD
Seguridad térmica cortar-out.

En caso de sobrecalentamiento, el corte térmico-out apagará la freidora. Esto puede suceder si la freidora no está suficientemente llena de aceite. En el caso de grasa sólida, la resistencia no es capaz de irradiar el calor producido con la suficiente rapidez. Si la seguridad fuera de corte térmico, la freidora se detendrá, en ese caso proceda de la siguiente manera:
- Permita que el aceite o la grasa se enfríe.
- Con cuidado presione (reset), en la parte trasera del control de termostato con un pequeño destornillador. La freidora estará lista para usar de nuevo.

Interruptor de seguridad
El interruptor de seguridad en control del termostato asegura la resistencia y sólo se puede usar una vez se escuche un clic.

Antes de freír

- Antes de utilizar la freidora por primera vez, todas las partes se han de limpiar y secar a fondo (Véase la sección “Limpieza”). Coloque la freidora en superficies horizontales y estables.
- Si la freidora se encuentra por debajo de la campana extractora de la cocina, es necesario asegurarse de apagarlo.
- Tire del cable de alimentación totalmente fuera del cable de almacenamiento.
- Retire la tapa.
- Retire la cesta
- Se ha de doblar la manilla y adjúntelo cuidadosamente a la cesta. Llenar la freidora vacía y seca de aceite, entre la marca en el tazón (3,0 litros de aceite o grasa 2,5 kg) con aceite.
- Líquidos o sólidos de grasa derretida.
- Nunca mezcle diferentes tipos de grasa o aceite!
- Conecte el enchufe a la red. El cable de alimentación no debe entrar en contacto con las partes calientes de la freidora.

Freír

- Encienda la freidora en el interruptor de encendido y apagado. La luz verde se encenderá.
- Ajuste el termostato a la temperatura necesaria. Para una temperatura de fritura correcta, consulte el cuadro en tres instrucciones.
- El control de la temperatura de luz muestra rojo. El aceite se calienta a la temperatura necesaria en 10 o 15 minutos.
- El control de la luz se puede ir varias veces aunque la freidora esté a la temperatura deseada. El indicador de la luz permanecerá encendido siempre que el elemento calefactor esté en marcha.
- Si la luz está encendida, el aceite ha llegado

a la temperatura establecida.

- Introduzca la canasta solo cuando el indicador deje de encenderse durante un tiempo.
- Retire la cesta de la freidora y rellene el producto para freír.
- No exceder el máximo de llenado de cantidades que se especifican en las instrucciones (véase el cuadro).
- Con cuidado, sustituya la cesta de la freidora y coloque la tapa.
- Podrá ver el proceso de fritura.
- Durante el proceso de freír, en ocasiones retire la cesta del aceite y agite cuidadosamente el contenido.

Después de freír

- Después de freír, quite la tapa de la cesta, cuélguelo en la parte superior para que el aceite gotee.
- Levante con cuidado la cesta y si es necesario, escurrir el exceso de aceite o grasa. Coloque el producto frito en un plato o sobre papel de cocina absorbente.
- Apague el interruptor de la freidora y fije el termostato al nivel más bajo (el termostato plenamente antihorario)
- Si la freidora no se utiliza regularmente. Se recomienda almacenar el aceite o líquido de enfriamiento después de la grasa en un recipiente preferiblemente en el frigorífico o en algún otro lugar fresco. Filtrar el aceite o la grasa a través de un cedazo fino en el recipiente para eliminar las partículas de alimentos de la grasa o del aceite. Para vaciar la freidora retirar la tapa, y cesta. Retire el tazón de la grasa de la freidora, y retirar el aceite o la grasa (véase la sección “Limpieza”).

Limpieza

- Desconecte el enchufe de la red.
- Espere hasta que el aceite o la grasa se fría antes de la limpieza. La grasa no debe dejarse a que se solidifique totalmente.
- Retire la tapa, y cesta / elemento calefactor. Coloque la freidora en un lugar seco y seguro.
- El elemento de calefacción nunca debe sumergirse en agua o limpiar con agua corriente! Estas piezas deben limpiarse con un paño húmedo, si es necesario.
- Retire la cesta y saque el aceite o grasa.
- Limpie la tapa, taza, la cesta y el cuerpo con jabón líquido de lavado en agua caliente.
- Enjuague con agua limpia y seque completamente. No use ningún material de limpieza abrasivo.
- Monte la freidora mediante la inserción de la sobrecubierta exterior, control de termostato y finalmente la cesta.
- Instale la manilla plegable en la cesta.
- Coloque el cable de alimentación e inserte el enchufe de nuevo en el cable de almacenamiento.
- Evite freír grandes cantidades de una sola vez, caliente el aceite por lo menos 15 minutos antes de añadir el producto.
- Ajuste el termostato a la temperatura especificada en las instrucciones o en el envase del producto.
- Es preferible permitir que el producto ultracongelado se descongele a temperatura ambiente.
- Retire el hielo y la mayor cantidad de agua posible antes de colocar el producto en la freidora. Coloque el producto congelado lentamente y con cuidado ya que tienen la tendencia a hacer que el aceite burbujee y pueda salpicarle.

CONSEJOS - Chips hechas en casa
Cómo hacer deliciosas, crujientes chips

- Después de pelar las patatas, cortadas como se desea (tiras o rodajas).
- Colocar las patatas en agua de aprox. una hora antes de su uso una parte del azúcar, una de las principales sustancias responsables de la formación de acrilamida.
- Permitir que las patatas se sequen completamente.
- Siempre la fritura de chips será dos veces.
- En primer lugar durante 4-6 minutos a 160 º C y luego 2-4 minutos a un máximo de 175 º C
- Cuando la fritura por segunda vez, levante la cesta de la freidora un par de veces y el juego para soltarlas e incluso tengan color dorado.
- Las chips pre-cocidas y sólo deben freírse una vez. Por favor, siga las instrucciones en el paquete de los productos congelados
- Los productos congelados (-16 a -18 º C), no freír con la suficiente rapidez, puede absorber mucho aceite o grasa.
- Esto puede evitarse de la siguiente manera:
- No freír grandes cantidades en un tiempo (véase el cuadro)
- Caliente el aceite al menos 15 minutos antes de añadir el producto.
- Ajuste el termostato a la temperatura especificada en estas instrucciones o en el envase del producto

- Preferiblemente permitir que el producto ultracongelado se descongele a temperatura ambiente. Quite la mayor cantidad de hielo y el agua como sea posible antes de colocar el producto en la freidora
- Coloque producto lentamente y con cuidado en la freidora como productos congelados que tienen la tendencia a hacer que el aceite caliente o grasa salte abruptamente

Cómo eliminar los indeseados gustos
Algunos productos alimenticios, especialmente pescado. Descargan líquidos al estar fritos. El sabor del aceite o grasa puede ser neutralizado de la siguiente manera:

- Caliente el aceite o grasa a 160ºC y añada dos rebanadas delgadas de pan o perejil a la freidora. Espere hasta que el aceite detenga el burbujeo y elimine el pan o el perejil con una cuchara de ranuras.

Alimentación saludable
Los nutricionistas recomiendan el uso de los aceites vegetales y las grasas que contienen ácidos grasos insaturados (por ejemplo, ácido linoleico). Estos aceites y grasas sin embargo, pierden sus propiedades positivas con mayor rapidez que otros tipos y, por tanto se cambia con más frecuencia. La siguiente información es de orientación:

- Cambie el aceite o grasa con regularidad. Si la freidora se utiliza principalmente y el aceite se tamiza después de cada uso. Se puede utilizar de 10 a 12 veces.
- No utilice el aceite por más de seis meses. Observe las instrucciones en el envase.
- No mezcle aceite nuevo con aceite usado.
- Cambie el aceite en caso de que ésta comience a hacer espuma cuando se calienta, se desarrolla un extraño sabor y olor o se vuelva oscuro y / o tenga una consistencia como de jarabe.

Eliminación del aceite

- El aceite usado puede volverse a introducir en su envase original para después desecharlo a los servicios de medio ambiente de su ciudad.
- Botellas o periódico debe ser colocado en la papelera o eliminados de acuerdo a las normas nacionales aplicables.

INFORMACIÓN TÉCNICA
POTENCIA: 230 V / 50 HZ , 2000 W

Temperatura	Tipo de producto	Cantidad máx. por ciclo		Tiempo de fritura (minutos)	
		Fresco	Congelado	Fresco o descongelado	Congelado
160ºC	Patatas caseras (primer ciclo de fritura)	700g	--	4-5	--
	Pescado fresco	500g	--	5-7	--
170ºC	Alitas de pollo	4-6	4-5	12-15	15-20
	Croquetas de queso	5	4	4-5	6-7
	Buñuelos	--	4	--	3-4
	Verduras fritas (champiñones,coliflor)	10-12	--	2-3	--
	Patatas caseras (Segundo ciclo de fritura) máx. 175ºC	700g	--	3-4	--
	Patatas congeladas máx. 175ºC	--	550g	--	5-6
180ºC	Rollitos de primavera	3	2	6-7	10-12
	Nuggets	10-12	10	3-4	4-5
	Mini snacks	10-12	10	3-4	4-5
	Albóndigas (pequeñas)	8-10	--	3-4	4-5
	Palitos de pescado	8-10	8	3-4	4-5
	Mejillones	15-20	15	3-4	4-5
	Calamares	10-12	10	3-4	4-5
	Pescado rebozado	10-12	10	3-4	4-5
	Gambas	10-12	10	3-4	4-5
	Aros de manzana	5	--	3-4	--
190ºC	Patatas fritas	700g	550g	3-4	5-6
	Berenjena frita	600g	--	3-4	--
	Croquetas de patata	5	4	4-5	6-7
	Croquetas carne/pescado	5	4	4-5	6-7
	Donuts	4-5	--	5-6	--
	Pan	2-4	--	2-3	--
	Cordon bleu	2	--	4-5	--
	Wiener Schnitzel	2	--	3-4	--

IMPORTANT!

- Please read the instructions for use and refer to the diagrams of the control/heating element before using the deep fat fryer.
- Check that the voltage stated on the type plate of the deep fat fryer corresponds to the mains voltage.
- Only connect the deep fat fryer to a wall socket-outlet with earthing contact.
- Before using the deep fat fryer for the first time, clean the individual parts thoroughly (see section “cleaning”)
- Never immerse the control/heating element in water and do not clean these parts under running water.
- Ensure that all parts are completely dry before filling the deep fat fryer with oil or liquid fat.
- It is recommended to use frying oil or liquid frying fat. Solid frying fat can also be used. In this case, special care must be taken to ensure that the fat does not spatter and the heating element overheats (see section “Solid frying fat” and “Tips”)
- Never switch on the deep fat fryer if it is not filled with oil or liquid fat.
- Only use oil or fat that does not foam and is suitable for frying. This information is shown on the packaging or label.
- The deep fat fryer must be filled with oil or fat between the two marks on the inside of he bowl, before switching on the deep fat fryer, always ensure that it is filled with sufficient fat or oil.
- A safety thermal cut-out swtiches off the deep fat fryer in the event of overheating (see section “Safety”)
- These instructions show the maximum quantities for frying and must not be exceeded (see Table).
- Hot steam is released during frying. Keep a safe distance away from the steam.
- When the deep fat fryer is in use, it must be kept out of the reach of children. Do not allow the cord to hang over the edge of a table or work surface on which the deep fat fryer is standing.
- After use, set the thermostat to the lowest setting (turn the thermostat fully anticlockwise). Disconnect the mains plug and allow the oil or fat to cool down. Do not move the deep fat fryer until it and its contents have cooled down.
- Damaged parts must only be replaced by an authorized customer service center.
- The waranty will be invalidated in the case of unauthorized repairs.
- Please retain these instructions for future reference.

SPECIAL SAFETY WARNING

1. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
2. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

SAFETY Safety thermal cut-out

In the event of overheating, the thermal cut-out will switch off the deep fat fryer. This can happen if the deep fat fryer is not filled with sufficient oil or solid frying fat is melted in the deep fat fryer. In the case of solid fat is melted in the deep fat fryer. In the case of solid fat, the heating element is unable to radiate the produced heat quickly enough. If the safety thermal cut-out switches off the deep fat fryer, proceed as follows:
• Allow the oil or fat to cool down.
• Carefully push in the (reset switch) at the rear of the control element with a small screwdriver. The deep fat fryer is now ready to use again.

Safety switch
The safety switch in the control element ensures that the heating element can only be switch when the control element locks with a click.

Cold zone
During the frying process, food particles collect on the bottom of the bowl. As the heating element is arranged below the bowl and heats the oil/fat in the upper area of the deep fat fryer, the oil/fat between the base and the heating element remains relatively cold (cold zone). This prevents the food particles in this zone burning and offers the advantage of being able to use the oil or fat more than once.

Frying with solid fat
We recommend the use of frying oil or liquid frying fat in this deep fat fryer. Solid frying fat can also be used. In order to prevent fat spatter and the deep fat fryer becoming too hot, the following precautions should be taken;

- When using fresh fat, allow the blocks of fat to melt slowly on a moderate heat in a normal frying pan. Carefully pour the melted fat into the deep fat fryer. Plug in the mains plug and switch on the deep fat fryer (see section “frying”)
- After, use, store the deep fat fryer with the resolidified fat a room temperature. If the fat is too cold. It can’spatter when reheated!
  To prevent this happening, poke the solid fat with a fork several times, take care not to damage the heating element.

Before frying

- Before using the deep fat fryer for the first time, the individual parts must be cleaned and dried throughly (See section “Cleaning”)
- Place the deep fat fryer on a horizontal. Level and stable surface.
- If the deep fat fryer is placed blow an extractor hood on the cooker, it must be ensured that the cooker is switched off.
- Pull the power cord fully out of the cable storage.
- Remove the lid.
- Remove the basket.
- Fold out the handle and attach it carefully to the basket.
- Fill the dry and empty deep fat fryer to the upper mark in the bowl (33,0 litres oil or 2.5 kg sold fat) with oil. Liquid or melted solid fat (see sections “solid frying fat” and “Tips”).
- Never mix different types of fat or oil!
- Plug in the mains plug.
- The power cord must not come into contact with hot parts of the deep fat fryer.

Frying

- Switch on the deep fat fryer at the on/off switch. The green indicator light will light up.
- Set the thermostat to the requiered temperature setting. The correct frying temperature is on the deep-frozen food pack or in the table in these instructions.
- The temperature control light shows red. The oil fat is heated to the required temperature withing 10 to 15 minutes.
- Whilst the deep fat fryer is heating the temperature, the control light will go on and off several times. The indicator light remains lit as long as the heating element is heating. If the does not light up for some time, the oil or fat has reached the set temperature.
- Only fry the next basket when the indicator light does not light up for some time.
- When using oil or liquid fat, the basket can remain in the deep fat fryer whist heating. The basket can also be left in the deep fat fryer if the fat around the basket solidified.
- Remove the basket from the deep fat fryer and fill the product to be fried.
- Do not exceed the maximum filling quantities specified in these instructions (see Table).
- Carefully replace the basket in the deep fat fryer and place the lid on the bowl.
- A view window is provided in the lid to observe the frying process.
- During the frying process, occasionally remove the basket from the oil of fat and carefully shake the contents.

After frying

- After frying, remove the lid and place the basket at the top to allow the oil to drip off.
- Carefully lift the basket out off the bowl. If necessary, shake off the excess oil or fat over the deep fat fryer.
- Place the fried product in a bowl or sieve (line with absorbent kitchen paper).
- Switch off the deep fat fryer at the on/off switch and set the thermostat to the lowest level (turn the thermostat fully anticlockwise).
- If the deep fat fryer is not used regularly. It is recommended to store the oil or liquid fat after cooling in a container preferably in the fridge or some other cool place. Filter the oil or fat through a fine sieve into the container to remove food particles from the oil or fat. To empty the deep fat fryer, remove the lid, basket and control/heating element. Remove the bowl the deep fat fryer and pour out the oil or fat (see section “Cleaning”).
- If the deep fat fryer contains solid fat, allow the fat to solidify in the deep fat fryer and store the fat in the deep fat fryer (see section “Solid frying fat”)

Cleaning

- Disconnect the mains plug.
- Wait until the oil or fat is cold before cleaning. Solid fat should not be allowed to solidify completely.
- Remove the lid, basket and control/heating element.
- Store the control/heating element in a safe, dry place.
- The control/heating element should never be immersed in water or cleaned under running water! These parts must be cleaned with a moist cloth if necessary.
- Remove the basket and drain the oil or fat.
- Clean the lid, bowl, basket and body with

washing up liquid in hot water. Rinse with clear water and dry throughly. Do not use any caustic or abrasive clearing agents/ materials such as cream cleaner steelwool.

- Reassemble the deep fat fryer by inserting the bowl, control/heating element and finally the basket.
- Attach the handle by ffolding it into the basket.
- Coil the power cord and insert it together with the plug back into the cable storage.
- Lift the deep fat fryer with the aid of the side carrying handless.
- Store the deep fat fryer with the lid closed, this will keep the inside of the deep fat fryer clean and dust-free.

TIPS Home-made chips
How to make delicious, crisp chips:

- Potatoes intended for deep-frying should be nourishing and not show signs of spotting.
- Floury or firm potatoes should be used for deep-frying
- After peeling the potatoes, cut them as desired (strips or slices).
- Lay the potatoes in water for approx. one hour before use. Part of the sugar, one of the primary substances responsible for the formation of acrylamide, is then released.
- Allow the potatoes to dry throughly.
- Always deep-fry home-made chips twice.
- First for 4-6 minutes at 160ºC and then 2-4 minutes at a maximum of 175 ºC
- When deep-frying for the second time. Lift the basket out of the deep-fryer a few times and stake to loosen the chips. This way they will all have a fine even, golden colour.
- Deep-froozen chips are pre-cooked and therefore only need to be deep-fried once. Please follow the instructions on the packet.
- Deep-frozen products
- Deep-frozen products (-16 to -18ºC) cool the oil or fat considerably and therefore do not fry quickly enough and can absorb too much oil or fat.
- This can be prevented as follows:
- Do not fry large quantities at one time (see table)
- Heat the oil at least 15 minutes before adding the product.
- Set the thermostat to the temperature specified in these instructions or on the product pack
- Preferably allow the deep-frozen product to defrost at room temperature. Remove as much ice and water as possible before placing the product in the deep fat fryer.
- Place product slowly and carefully in the deep fat fryer as deep-frozen products have the tendency to cause the hot oil or fat to abruptly bubble fiercely.

How to remove undesired tastes

- Some foodstuff, particularly fish release liquids whilst being fried. These liquids collect in the frying oil or fat and affect the smell and taste of other products subsequently fried in the same oil or fat. The taste of the oil or fat can be neutralized as follows:
- Heat the oil or fat to 160ºC and add two thin slices of bread or some parsley to the deep fat fryer. Wait until the oil or fat stops bubbling and remove the bread or parsley with a slotted spoon. The taste of the oil fat is now neutral again.

Healthy eating

Nutritionists recommend the use of vegetable oils and fats containing unsaturated fatty acids (e.g. linoleic acid). These oils and fats however, lose their positive properties more quickly than other types and therefore to be changed more frequently. The following information is for guidance:

- Change the oil or fat regularly. If the deep fat fryer is used mainly or chips and the oil or fat is sieved after each use. It can be used 10 to 12 times.
- Do not use the oil or for longer than six months. Observe the instructions on the pack.
- Oil or fat can generally not be used for long if it is used to fry mainly protein containing food products such as meat of fish.
- Do not mix fresh oil with used oil.
- Change the oil or fat if it begins to foam when heated, develops a strange taste of smell or becomes dark and/or has a syrup like consistency.

Disposal

Used oil or liquid fat can be best disposed of by pouring it back into the original plastic bottle and sealing well. Solid fat should be allowed to solidifiy in the deep fat fryer and then removed e.g. with a spoon or spatula) and wrapped in newspaper.
Bottles or newspaper should be placed in the dusbin or diposed of according to applicable national regulations.

TECHNICAL INFORMATION:
Power: 230 V / 50 HZ , 2000 W

Temperature	**Type of product**	**Max. quantity per cycle**		**Frying time (in minutes)**	
		Fresh	Deep-frozen	Fresh or defrosted	Deep-frozen
160ºC	Home-made chips	700g	--	4-5	--
	(first frying cycle)	500g	--	5-7	--
	Fresh fish				
170ºC	Chicken wings	4-6	4-5	12-15	15-20
	Cheese croquettes	5	4	4-5	6-7
	Small potato fritters	--	4	--	3-4
	Fried vegetables (mushrooms, cauliflower)	10-12	--	2-3	--
	Home-made chips (Second frying cycle) max 175ºC	700g	--	3-4	--
	Deep-frozen chips max. 175ºC	--	550g	--	5-6
180ºC	Spring rolls	3	2	6-7	10-12
	Chicken nuggets	10-12	10	3-4	4-5
	Mini snacks	10-12	10	3-4	4-5
	Meat balls (small)	8-10	--	3-4	4-5
	Fish fingers	8-10	8	3-4	4-5
	Mussels	15-20	15	3-4	4-5
	Coated squid rings	10-12	10	3-4	4-5
	Fish in batter	10-12	10	3-4	4-5
	Shrimps	10-12	10	3-4	4-5
	Apple rings	5	--	3-4	--
190ºC	Potato chips	700g	550g	3-4	5-6
	Aubergine slices	600g	--	3-4	--
	Potato croquettes	5	4	4-5	6-7
	Meat/Fish croquettes	5	4	4-5	6-7
	Doughnuts	4-5	--	5-6	--
	Baked camembert	2-4	--	2-3	--
	(breaded)	2	--	4-5	--
	Cordon bleu	2	--	3-4	--
	Wiener Schnitzel				

Mode de Emploi

¡IMPORTANT!

- Avant d´user la Friteuse, lire s´il vous plait les instructions d´usages sur les diagrammes de Controles.
- Verifiez que la prise de courant est la correcte.
- Avant d´user la Friteuse pour la premiere fois,nettoyez a fond les parties individuelles.
- Ne jamais immerger les thermostat de controle dans l´eau et ne laissez pas ces parties sous le robinet.
- Assurez-vous que toutes les parties sont completement seches avant de veser l´huile
- Il est recommande l´usage d´une huile alimentaire pour frire. Assurez-vous que la graisse n´eclabousse pase r rechauffe la resistance.
- Ne jamais faire fonctionner la Friteuse si elle n´est pas remplie d´huile ou de graisse liquide.
- La friteuse doit etre remplie d´huile entre les 2 niveaux maximum et minimum.
- Avant de mettre en marche la Friteuse, assurez-vous toujours qu´elle soit pleine d´huile.
- En cas de surchauffe, le systeme de securite thermique- out eteindra la Friteuse(Voir section Securite)
- Ces instructions montrent les quantites maximales pour frire et elles ne doivent jamais etre depassees(Voir le cadre des instructions).
- Durant la cuisson la vapeur se libere. Maintenez une distance de securite, loin de la vapeur.
- Lorsque la Friteuse est en fonctionnement,vous devez eloigner les enfants. Ne permettez pas que le cable d´alimentation depasse ou pende sur le bord de la table ou une superficie de travail.
- Apres usage, placez le thermostat a son niveau le plus bas(Dans le sens contraire des aiguiles d´une montre)Debranchez la prise du reseau electrique et laissez refroidir l ´huile.
- Quelconque avarie doit etre traitee par un centre autorise de service client.
- La garantie ne sera pas valable en cas de reparation non autorisee par un service specialise. se.
- Conservez ces instructions pour de futures consultations.

1- Cet appareil n´est pas destine a etre utilise par des personnes (incluses enfants), avec une reduction de leur capacite physique ou mentale, ou un manque d´experience et de connaissances, a moins d´avoir recu une supervisión ou instructions sur l´usage de l´appareil, par une personne responsable de sa securite

2- Les enfants doivent etre toujours controles, lors de l´usage adequat de cet appareil .

SECURITE: Securite thermique “ COUPURE-OUT”

En cas de surchauffe la “ Coupure Out” eteit la friteuse. Cela peut arriver si la Friteuse n´est pas suffisamment remplie d´huile. Dans le cas d´utilisation de graisse solide,la resistance n´est pas capable d´irradier la chaleur avec la rapidite suffisante. Si la securite est de Coupure thermique, la Friteuse ne fonctionnera pas, dans ce cas procedez de la maniere suivante:

- Laissez refroidir l ´huile ou la graisse.
- Avec prudence pressionnez sur (RESET), dans la partie arriere du controle du thermostat, avec un petit tournevis. La friteuse sera prete a fonctionner de nouveau..

Interrupteur de Securite:
L´interrupteur de securite, en controle du thermostat assure la resistance et peut s´user seulement apres avoir entendu un “CLIC”.

Avant de Frire

- Avant d´utiliser pour la premiere fois la Friteuse, toutes les parties doivent se nettoyer et se secher a fond(Voir la section “ nettoyage). Placez la Friteuse sur des surfaces stables et horizontales.
- Si la friteuse se trouve en dessous d´un extrateur de cuisine , il est necessaire de l´eteindre.
- Retirez totalement le cable d´alimentation de son logement..
- Retirez le couvercle.
- Retirez le panier egouttoir.
- Vous devez deplier la poignee du panier egouttoir et l´ajuster delicatement au panier.. Remplir la friteuse vide et seche, entre la marque: 3 LITRES POUR L´HUILE ET 2,5 Kgs pour LA GRAISSE.
- Líquides ou solides de graisses ecoules.
- NE JAMAIS MELANGER DIFFERENTS TYPES DE GRAIISSES OU HUILES!!
- Connectez la prise au reseau.Le cable d´alimentation ne doit jamais rentrer en contact avec les parties chaudes de la Friteuse.

Frire

- Allumez la Friteuse avec l´interrupteur " Allumer-Eteindre" Le pilote vert s´allumera.
- Ajustez le thermostat a la temperature desiree.Pour une temperaturea de cuisson correcte, consultez le cadre des 3 instructions.
- Le controle de la temperatura se emet au ROUGE. L´huile se chauffe a la temperatura necessaire entre 10 et 15 minutes.
- Le controle de la lumiere peut s´eteindre plusieurs fois, bien que la temperature de la friteuse soit correcte.L´indicateur de Lumiere restera allume , toujours que l´element de chauffage soit en marche.
- Si la lumiere est allumee, l´huile a atteint la temperature etablie.
- Introduisez le panier seulement lorsque le pilote soit etteint durant un certain temps.
- Retirez le panier de la Friteuse et remplissez le avec l´aliment a frire.
- Ne pas depasser les quantites qui sont specifiees dans les instructions(Voir cadre des Instructions).
- Avec prudence,placez le panier et le couvercle de la Friteuse.
- Vous pourrez voir le processus de cuisson.
- Durant la periode de cuisson,retirez occasionnellement le panier de l´huile et agitez prudemment le contenu.

Apres la cuisson

- Apres la cuisson, enlevez le couvercle du panier. Placez-le sur la partie superieure pour que l´huile s´egoutte.
- Levez prudemment le panier et si cela est necessaire, egouttez l´exces d´huile ou de graisse.Placez la friture sur un plat ou sur un papier de cuisine absorbant.
- Eteindre l´interrupteur de la Friteuse et placez le thermostat dans la position la plus basse.Apague el interruptor de la freidora y fije el termostato al nivel más bajo (Thermostat en sens contraire horaire)
- Si la friteuse n´est pas utilisee regulierement, il est recommande de garder l´huile ou liquide de refroidissement apres la graisse,dans un recipient place de preferente dans le refrigerateur ou dans un endroit frais. Filtrez l´huile ou la graisse au traver d´un filtre fin et dans un recipient pour pour permettre d´eliminer les particules d´aliments de la graisse ou de l´huile. Pour vider la Friteuse,retirez le couvercle et le panier egouttoir.Retirez les restes de graisses et d´huiles(Voir Chapitre" NETTOYAGE").

Nettoyage

- Deconnectez la prise du reseau electrique.
- Attendre jusqu´a ce que l´huile ou la graisse soit presque refroidie.Ne pas laissez que la graisse se solidifie totalement..
- Retirez le couvercle et le panier egouttoir et l´element chauffant.Placez la Friteuse dans un endroit sur et sec.
- L´element de chauffage ne doit jamais etre immerge dans de l´eau ou l´eau courante. Ces pieces doivent se nettoyer avec un chiffon humide , si cela est necessaire.
- Retirez lepanier egouttoir et enlevez l´huile ou la graisse.
- Nettoyez le couvercle,la tasse, le panier egouttoir et le corps de la friteuse avec un savon liquide en utilisant de l´eau chaude.
- Rincez avec une eau propre et sechez completement. Ne pas utiliser un produit abrasif.
- Montez la friteuse au moyen de l´insertion de la sur-couverture exterieure, controle du thermostat et finalement le panier egouttoir.
- Installez la poignee pliante dans le panier egouttoir.
- Placez le cable d´alimentation et placez de nouveau la prise dans le logement prevu a cet effet.
- Evitez de frire de grandes quantites , d´une seule fois. Chauffez l´huile au mois 15 minutes avant de mettre les aliments. f
- Ajustez le thermostat a la temperatura specifiee dans les instructions ou dans le package des aliments.
- Il est preferable de decongeler les aliments a temperatura ambiante.
- Retirez la glace et la plus grande quqntite d´eau possible des aliments avant de les frire.Placez les aliments congeles doucement et avec prudence, car ils ont tendance a provoquer l´ebullition de l´huile avec des projections d´huile

CONSEILS. Chips faits a la maison. Comment faire de delicieuses et croustilantes Chips:

- Apres avoir pele les pommes de terre, coupees en rondelles ou en tranches:
- Placez les patates dans l´eau environ une heure avant la cuisson avec une partie de, une des principales substances responsables de la formation d´acrylamide.
- Laissez completement secher les patates.
- La cuisson se fera toujours en deux fois..
- Dans un premier temps durant 4 a 6 minutes a 160º et ensuite de 2 a 4 minutes a 175º maximum.

- lorsque vous allez frire pour la segonde fois,levez le panier egouttoir une paire de fois jusqu´a obtenir une couleur de frites dorees.
- Les chips pre-cuisinees doivent seulement se frire une seule fois.Suivez les instructions s´il vous plait positionnes dans le package des produits congeles.
- Les produits congeles 8 de mois 16º a moins 180º doivent etre frits lentement car ils absorberaient beaucoup plus d´huile ou de graisse
- Cela peut s´eviter de la maniere suivante:
- Ne pas frire de grandes quantites en meme temps(Voir la cadre explicatif)
- Chauffer l´huile au moisn 15 minutes avant de plonger les aliments.
- Ajustez le thermostat a la temperatura specifiee dans ces instructions ou dans le package des aliments.
- De preferente permettre que les aliments ultra congeles se decongelent a temperatura ambiante. Enlevez la plus grande partie de glace ou d´eau avant de placez les aliments dans l´huile de la Friteuse.
- Placez les aliments tres lentement et avec prudence dans la Friteuse car les produits ultra congeles ont tendance a projeter l´huile chaude ou la graisse.

Comment eliminer les odeurs desagreables

ceretains produits alimentaires, specialement les poissons, dechargenet des liquides lorsqu´ils sont frits. La saveur de l´huile ou de la graisse peut etre neutralisee de la suivante maniere:

- Chauffez l´huile ou la graisse a 160º et ajoutez deux martines de pain ou du persil dans la friteuse . Attendez que l´huile ne soit plus en ebullition et eliminez le pain ou le persil avec y une cuillere a rainures.

Alimentation saine

Les nutritionistes recommandent l´usage d´huiles vegetales et les graisses qui contiennent des acides gras instaures(par exemple des acides linoleiques) . Ces huiles ou graisses , malgre cela perdent leurs proprietes positives avec une plus grande rapidite que d´autres types et doivent se changer avec beaucoup plus de frequence. L´information suivante est donnee a titre d´orientation:

- Changez l´huile et la graisse regulierement. Si la friteuse s´utilise principalement et l´huile se filtre apres chaque usage. Elle peut etre utilisee de 10 a 12 fois.
- Ne pas utiliser l´huile plus de 6 MOIS. Observez les instructions dans le package.
- NE PAS MELANGER l´huile usee aves de l´huile nouvelle.
- Changez l´huile si cette derniere fait de l´ecume lorsqu´elle chauffe.L´huile degage une saveur et odeur etranges ou obtient une consistance comme un sirop.

Elimination de l´huile

- L´huile usee peut de nouveau etre introduite dans son package original pour ensuite la placer dans les containers speciaux pour proteger l´environnement. Voir dans votre lieu de residence, l´emplacement des containers.
- Les bouteiles et papiers doivent etre places dans les endroits appropries et elimines en accord avec les normes nationales en vigueurs applicables

INFORMATION TECNICAL:
Puissance: 230 V / 50 HZ , 2000 W

Temperature	Type de produit	Quantites max. par cycles		Temps de cuissons (en minutes)	
		Frais	Congeles	Frais ou decongeles	Congeles
160ºC	Patates maison	700g	--	4-5	--
	(premier cycle de friture)	500g	--	5-7	--
	i Poissons frais				
170ºC	Ailes de poulets	4-6	4-5	12-15	15-20
	Croquettes de fromages	5	4	4-5	6-7
	Verdures frites	--	4	--	3-4
	(champignons, choux	10-12	--	2-3	--
	fleurs)				
	Patates maisons				
	(Segond cycle de cuisson)	700g	--	3-4	--
	máx. 175ºC				
	Patates congelees máx.	--	550g	--	5-6
	175ºC				
180ºC	Rouleaux printemps.	3	2	6-7	10-12
	Nuggets	10-12	10	3-4	4-5
	Mini snacks	10-12	10	3-4	4-5
	Croquettes petites)	8-10	--	3-4	4-5
	Batonnets de poissons	8-10	8	3-4	4-5
	MoulesMejil	15-20	15	3-4	4-5
	Calamars	10-12	10	3-4	4-5
	Poissons en chapelures	10-12	10	3-4	4-5
	Gambas	10-12	10	3-4	4-5
	Riz de pommes	5	--	3-4	--
190ºC	Patates frites	700g	550g	3-4	5-6
	Aubergine frite	600g	--	3-4	--
	Croquettes de patates	5	4	4-5	6-7
	Croquete de viandes ou	5	4	4-5	6-7
	poissonss carne/	4-5	--	5-6	--
	Donuts	2-4	--	2-3	--
	Pain	2	--	4-5	--
	Cordon bleu	2	--	3-4	--
	Wiener Schnitzel				

“Eliminacion de Residuos de Equipos Eléctricos y Electrónicos por Parte de Usuarios Particulares en la Union Europea”

Este símbolo en el producto o en su envase indica que no debe eliminarse junto con los desperdicios generales de la casa. Es responsabilidad del usuario eliminar los residuos de este tipo depositándolos en un “punto limpio” para el reciclado de residuos eléctricos y electrónicos. La recogida y el reciclado selectivos de los residuos de aparatos eléctricos en el momento de su eliminación contribuirán a conservar los recursos naturales y a garantizar el reciclado de estos residuos de forma que se proteja el medio ambiente y la salud. Para obtener más información sobre los puntos de recogida de residuos eléctricos y electrónicos para reciclado, póngase en contacto con su ayuntamiento, con el servicio de eliminación de residuos domésticos o con el establecimiento en el que adquirió el producto.

“The Disposal of Electrical and Electronic Equipment Waste Products on the part of Final users in The European Union”

This symbol on the product or on the container indicates that this product cannot be eliminated with the general waste. The user is responsible for eliminating this kind of waste by throwing them away at a “recycling point” specifically for electrical and electronic waste. Selective collection and electrical equipment recycling contribute to preserve natural resources and warrant waste recycling to protect environment and health. In order to receive further information about electrical and electronic waste collecting and recycling, contact your Local Council, the service of household waste or the establishment where the product was acquired.”

“Elimination des Résidus de Appareillage Électrique et Éléctronique du Côté des Utilisateurs Particuliers dans L’union Européene”

Ce symbole sur le produit ou sur l’emballage indique que le produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets généraux. L’utilisateur est responsable d’éliminer les résidus de ce type, en les déposant dans un « point de collecte » afin que les résidus électriques et électroniques soient recyclés. Le ramassage et le recyclage sélectif des résidus des appareils électriques, dans le moment de son élimination, sont d’utilité pour conserver les ressources naturelles et pour garantir le recyclage de ces résidus de façon que l’environnement et la santé soient protégés. Afin d’avoir plus information sur le ramassage de résidus électriques et électroniques pour le recyclage, contactez votre mairie, le service d’élimination de détritus ménagers ou l’établissement où vous avez acheté le produit. »





Human Technology

ref. SS-797









